



Ympäristöterveydenhuollon valvontaprojektit 2018

VD/2217/11.02.00.01/2016

KR/KHI

Vantaan ympäristöterveydenhuolto toteuttaa vuosittain valvontaprojekteja, joiden tarkoituksena on kartoittaa esimerkiksi elintarvikkeiden, elinympäristön tai vesien turvallisuutta. Osa projekteista on pääkaupunkiseudun yhteisiä tai valtakunnallisia, osa toteutetaan ainoastaan omalla valvonta-alueella.

Vuonna 2018 toteutettiin seitsemän projektia, joista neljä kohdistui [elintarvikkeisiin](#), yhdessä selvitettiin [kaivovesien laatua](#) ja yhdessä [elokuvateattereiden melutasoja](#). Päiväkotien ja sisäileikkipaikkojen pintapuhtausprojekti jatkuu vuoden 2019 ja yhteenveto laaditaan projektin päätyttyä. Projektityhteenvedot ovat luettavissa kokonaisuudessaan edellä olevien linkkien takaa Vantaan internet-sivuilla.

Ravintoloiden ja suurtalouksien pintapuhtaus

Projekti toteutettiin yhteistyössä Helsingin, Espoon, Vantaan ja Keski-Uudenmaan ympäristöterveydenhuollon kanssa vuosien 2017-2018 aikana. Näytteitä otettiin 202 ravintolasta ja 127 suurtaloudesta yhteensä 1 164 kappaletta. Näytteet otettiin elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketuksissa olevista pinnoista (leikkuulaudat ja veitsien terät) tai keittiön kalusteista ja laitteista (veitsien kädensijat, vesihanojen ja astianpesukoneiden kahvat, kylmäkalusteiden vetimet ja veitsimagneetit. Lisäksi keittiöhenkilökunnan wc-tilojen ovenkahvoista otettiin 67 näytettä, joista tutkittiin noroviruksen esiintymistä. Työvälineistä ja kalusteista tutkittiin aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku sekä enterobakteerit.

Koko projektialueella 79 % näytteistä arvioitiin laboratoriotutkimusten perusteella hyväksi, 10 % välttäviksi ja 11 % huonoiksi. Ravintoloiden ja suurtalouksien välineiden ja kalusteiden puhtaustaso oli kokonaisuutena varsin hyvällä tasolla. Ravintoloiden puhtaustaso oli suurtalouksia hieman heikompi. Suurtalouksista otetuista näytteistä 88 % arvioitiin hyväksi ja ravintoloiden osalta 74 %. Suurtalouksissa tyydyttäviä ja huonoja tuloksia oli molempia kuusi %, kun taas ravintolassa vastaavat luvut olivat tyydyttävä 12 ja huono 14 %. Elintarvikkeiden kanssa suorassa kosketuksessa olevien välineiden (leikkuulaudat ja veitsien terät) puhtaustaso oli tutkimusten perusteella parempi kuin muiden tutkittujen pintojen. Norovirusta ei wc:n ovenkahvoista otetuissa näytteissä esiintynyt.

Patogeenit ulkomaista alkuperää olevassa raa'assa siipikarjanlihassa tarjoilupaikoissa ja myymälöissä

Projektissa selvitettiin salmonellan ja kampylobakteerien esiintyvyyttä ulkomaista alkuperää olevissa raaissa siipikarjanlihoissa, joita käytetään tarjoilupaikoissa ja myymälöissä. Projektissa otettiin yhteensä 60 näytettä Espoon seudun ympäristöterveyden (30 kpl), Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen (8 kpl) ja Vantaan kaupungin ympäristökeskuksen (22 kpl) valvonta-alueilta maaliskouluun 2018 aikana. Näytteitä otettiin ravintoloista 53 kpl, suurtalouksista 2 kpl ja myymälöistä 5 kpl. Siipikarjanlihanäytteistä broileria tai kanaa oli 57 kpl (95 %), ankkua 2 kpl (3 %) ja kalkkunaa 1 kpl (2 %).

Siipikarjanlihanäytteissä (60 kpl) ei tutkimuksissa todettu salmonellaa. Kampylobakteereita todettiin yhdeksässä (9) näytteessä (15%). Kaikki kampylobakteeriposiitiviset näytteet olivat kanaa tai broileria. Kampylobakteeriposiitivisista yhdeksästä näytteestä kuuden alkuperämaa oli Liettua. Alkuperämaaltaan Puolasta, Ranskasta ja Thaimaasta oli jokaisesta maasta yksi kampylobakteeriposiitivinen näyte.



Siipikarjanlihanäytteistä Thaimaasta oli 21 kpl (36 %), Brasiliasta 15 kpl (25 %), Liettuasta 15 kpl (25 %), Ranskasta 4 kpl (7 %), Puolasta 2 kpl (3 %), Hollannista 1 kpl (2 %) ja Saksasta 1 kpl (2 %). Yhden näytteen alkuperämaa ei ollut tiedossa. Salmonellavalvontaohjelman mukaisesti Suomeen tuotavat liha- ja kanamunaerät tulee tutkia salmonellan varalta ennen maahantuontia ja tuloksen on oltava negatiivinen. Kampylobakteerien esiintyvyyttä maahantuodusta siipikarjanlihasta ei tarvitse selvittää.

Tärkeää on, että tarjoilu- ja myyntipaikoissa ymmärretään raa'an siipikarjanlihan säilytykseen, sulatukseen ja käsittelyyn liittyvät riskit. Toiminnassa tulee huomioida hygieeniset työskentelytavat, riittävä pintojen, laitteiden ja työvälineiden puhtaanapito sekä estää ristikontaminaation mahdollisuus.

Tarjolla olevien gluteenittomiksi merkittyjen ruokien gluteenipitoisuus

Projektin tavoitteena oli tehdä pienellä otoksella tasokartoitus gluteenittomina tarjoiltavien ruokien sekä elintarvikehuoneistoissa valmistettujen leivonnaisten gluteenipitoisuudesta Vantaalla ja Espoon seudun ympäristöterveyden alueella vuoden 2018 aikana.

Gluteenittomat ja erittäin vähägluteeniset elintarvikkeet ovat elintarvikkeita, jotka koostumuksensa ansioista soveltuvat gluteeni-intoleranteille henkilöille eli keliaakikoille.

Projektin perusteella tarjolla olevien gluteenittomiksi merkittyjen ruokien gluteenipitoisuus on lähes kaikissa (95%) tarjoilupaikoissa ja tuotteissa lainsäädännön mukaista, joten gluteenittoman ruuan valmistaminen on onnistunut suurtalouksissa hyvin, samoin ravintoloissa.

Tutkimuksissa löytynyt raja-arvon ylittävä tuote oli otettu pienestä tarjoilupaikasta, jossa mahdollisesti tietämys ja tilat ristikontaminaation estämiseen olivat puutteelliset.

Gluteenipitoisuustutkimuksia tarjolla olevista ruuista olisi syytä jatkaa tarkemmin kohdennetulla näytteenotolla.

Sushin laatu

Pääkaupunkiseudulla järjestettiin sushi-valvontaprojekti vuoden 2018 aikana Helsingin, Espoon, Keski-Uusimaan ja Vantaan yhteistyönä. Projektissa selvitettiin vähittäismyymälöiden, ravintoloiden ja laitosten sushien laatua sekä myymälöiden hygieniää ja soveltuvuutta sushin valmistukseen ja myyntiin.

Projektissa otettiin sushinäytteitä yhteensä 12 myymälästä. Lisäksi näytteitä otettiin 44 ravintolasta sekä kolmesta laitoksesta. Kokonaisnäyttemääräksi saatiin 122. Projektissa tarkastettiin viisi myymälää. MetropoliLab Oy:ssä näytteistä tutkittiin aerobisten mikrobien kokonaispesäkeluku 30 °C, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* sekä *Listeria monocytogenes*. Kaiken kaikkiaan näytteitä tutkittiin 122 kpl, joista hyviä oli 87 % (106 kpl), välttäviä 10 % (12 kpl) ja huonoja 3 % (4 kpl).

Tarkastuksien osalta todettiin, että sushin valmistus- ja myyntiolosuhteet olivat hyviä. Toiminnassa oli kehitettävää omavalvontanäytteiden tutkimisessa. Projektin perusteella todetaan, että sushien laatu oli melko hyvällä tasolla. Laadun seurantaan ja sushien hygienian valvontaan tulee panostaa myös jatkossa.

Elokuvateattereiden melutasot 2018

Projektin tavoitteena oli selvittää elokuvanäytöksen ääniolosuhteita Vantaan alueella olevissa elokuvateattereissa. Melumittauksien avulla selvitettiin, esiintyykö elokuvateattereiden näytösten aikana sellaisia ääniolosuhteita, jotka voivat aiheuttaa yleisölle terveydensuojelulain mukaista terveyshaittaa. Melumittauksia tehtiin kaikissa Vantaalla olevissa elokuvateattereissa Bio Grand, Finnkinon Flamingo ja Kino Myyri. Melumittaukset tehtiin etukäteen ilmoittamatta, jotta mittauksien tulokset edustaisivat tavanomaista tasoa, jolle yleisö altistuu näytöksen aikana.



Mitattaviksi elokuviksi valittiin erityyylisiä elokuvia, joiden äänimaailmat voivat olla hyvinkin erilaisia, esimerkiksi scifi/toiminta-, sota/kauhu-, perhe/animaatio- sekä musiikkielokuva. Yhteensä mitattiin 13 elokuvanäytöstä, jotka jakautuivat seitsemään eri elokuvaan. Jokaisesta mittauksesta laadittiin erillinen raportti, joka toimitettiin elokuvateatterille. Mittaustulosten perusteella Vantaalla olevat elokuvateatterit noudattavat melulle asetettuja ohjearvoja. Elokuvateatterit olivat hyvin tietoisia melun ohjearvoista ja melun aiheuttamista haitoista. Elokuvateatterit ovat myös varautuneet tarjoamaan kuulosuojaimia asiakkailleen.

Kiilan alueen kaivovesitutkimus

Kiilan alueella tehtiin alkukesällä 2018 kaivovesitutkimus, jonka tarkoituksena oli saada yleiskuva alueella käytettävän talousveden laadusta, veden riittävydestä sekä ympäröivän toiminnan mahdollisista vaikutuksista kaivovesien laatuun. Tutkimus kuului osana ympäristökeskuksessa tehtäviä kunnallisen vesijohtoverkoston ulkopuolisten asuinalueiden kaivovesitutkimuksia.

Tutkimusalue käsitti Aurinkotiellä, Kuutamotiellä, Kvistintiellä ja Katriinantien itäpuolella olevat taloudet. Mukaan otettiin myös Tähtitaivaantiellä, Tähtitaivaankujalla, Nykullantiellä, Täysikuuntiellä ja Katriinantien länsipuolella olevat rengaskaivot. Projektiin osallistui 23 taloutta, joiden kaivovedestä haettiin vesinäyte. Osallistujat täyttivät myös kyselylomakkeen, jolla saatiin tietoa mm. veden riittävydestä.

Vaikka tutkimuksessa olevien kaivojen vesistä 70 % soveltui tutkituilta ominaisuuksiltaan juoma- ja talousvedeksi, esiintyi lähes kolmasosassa kaivoista sellaisia tekijöitä, jotka tulisi poistaa ennen kuin vesi soveltuisi juomavedeksi. Tällaisia tekijöitä oli mm. maa- ja kallioperästä johtuva fluoridi, radon, uraani, rauta ja mangaani. Raskasmetalleja vesissä todettiin vain hyvin pieninä pitoisuuksina. Kaivoveden korkean fluoridi- ja mangaanipitoisuuden voidaan katsoa aiheuttavan pitkäaikaisessa juomavesikäytössä terveyshaittaa erityisesti lapsille. Veden korkean radonpitoisuuden osalta terveyshaittaa lisää altistuminen hengitysteitse mm. suihkussa käydessä.

Kyselyn perusteella veden riittävydessä ei ole ollut ongelmaa. Vastaajista lähes kaikki ilmoitti veden riittävyden olevan hyvä tai kohtalainen. Tosin yksittäisiä kiinteistöjä koskevia ongelmia on ollut.

Ympäristölautakunta 13.3.2019 § 8

Ympäristöjohtajan esitys:

Päätetään merkitä tiedoksi ympäristöterveydenhuollon valvontaprojektit 2018.

Päätös:

Merkittiin tiedoksi.

Muutoksenhakuohje: 10. Muutoksenhaku- ja valituskielto

Lisätiedot:

Kirsi Hiltunen, 1. kaupungineläinlääkäri, puh. 040 724 8590, etunimi.sukunimi[at]vantaa.fi